



**FUMAGALLI**

Vini ticinesi dal 1923



# Sauvignon bianco Ticino DOC

Annata Jahrgang Millésime	2020
Paese Land Pays	Svizzera
Regione Region Région	Ticino
Vitigno(i) Rebsorte(n) Cépage	Sauvignon
Maturazione Ausbau Élevage	acciaio inox Edelstahl acier inox
Gradazione alcolica Alkoholgehalt Teneur en alcool	12.5 % vol.
Temperatura di servizio Trinktemperatur Température de service	8 – 10° C

È un Sauvignon bianco in purezza ottenuto da uve di Meride e Arzo, situati nel cuore del comprensorio del Monte San Giorgio.

La pressatura particolarmente soffice è avvenuta dopo una notte di macerazione a freddo fra bucce e mosto per favorire il rilascio di aromi varietali. All'illimpidimento naturale del mosto è seguita la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a bassa temperatura. Il vino nuovo è rimasto con tutti i suoi lieviti in acciaio per 10 mesi, con bâtonnages svolti a cadenze regolari, cui sono seguiti 6 mesi di affinamento in bottiglia. Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, ha un naso di notevole intensità e finezza con bouquet tipico della varietà, note di fiori di sambuco, tè verde, piacevoli note di frutto della passione e pane appena sfornato. La bocca è intensa, ben equilibrata e dal finale molto lungo.

Si abbina perfettamente con piatti di pesce di mare e di crostacei. Ottimo anche con piatti di verdure come asparagi, vellutate, torte salate di verdure. Da provare con la pasta al pesto.